

А. Бати

Венгерская праздничная пища: традиции и инновации¹

Социально-политические перемены, последовавшие в Венгрии после революции 1989 г., повлияли на семейные и общественные праздники местных сообществ², изменили их ход и иерархию. За этим процессом можно проследить и в обычаях традиционной праздничной трапезы³. Статья посвящена изменениям, коснувшимся венгерской праздничной пищи в последние двадцать лет. В ее основу легли полевые материалы автора, собравшего сведения о некоторых праздниках и общественных событиях в городских и сельских семьях Венгрии. Они показали, что по сравнению с прежними государственными и религиозными праздниками⁴ наибольшее распространение получили праздники, укрепляющие идентичность местных сообществ, гастрономические фестивали, породившие новые традиции, а также проведение Рождества в семейном кругу. В современной венгерской культуре питания проявляется одновременно влияние глобализации и модернизации, а также противостоящий им и все более входящий в моду процесс, направленный на возрождение национальных традиций⁵. Это можно считать своеобразным протестом против унификации той культуры питания, которая внедряется пищевой промышленностью. В прошлом, когда из-за чрезвычайных обстоятельств (война, неурожай) люди на время возвращались к прежним методам приготовления пищи, но в настоящее время процесс возвращения к традициям можно объяснить только ностальгией. Возвращенная практика стала частью праздничной, а не повседневной трапезы. Приготовление пищи стало более качественным проведением времени.

Самый крупный ряд мероприятий, на которых Венгрия могла себя представить через гастрономическую культуру, прошел в 2011 г., когда страна занимала лидерство в ЕС (Hungarian Presidency of the Council of the European Union). Чтобы как можно

лучше угостить гостей уникальными и креативными блюдами, были приглашены лучшие специалисты, шеф-повара и виноделы, составившие различные варианты меню с соответствующими винами и блюдами, сочетающими в себе элементы как современной, так и традиционной венгерской и европейской кухни⁶. Главной целью организаторов угощения было уделить центральное внимание знаменитым венгерским винам, поэтому порядок составления меню как бы перевернулся: к винам подбирались блюда. Были приглашены известные владельцы больших и маленьких винных погребов пяти винодельческих регионов Венгрии и к представляемым ими винам подавались блюда, соответствующие этим регионам. Ингредиенты и приправы венгерской традиционной кухни сочетались с новейшей молекулярной гастрономией, создавая необычный букет вкусов. Влияние революции 1989 г. сказалось и в том, что и в деревнях, и в городах происходил своеобразный поиск идентичности, ко-

торый включал возрождение прошедших жизненных образов, и с этой точки зрения традиционная пища венгерских крестьян играла особо важную роль. Пища конца XIX – начала XX в., еще не подвергшаяся процессу урбанизации и модернизации, была вкусной и известной всем, ее присутствие на столе воспринималась как по-настоящему традиционная еда.

Праздничное застолье после разделки свиньи

Венгрия, Черепфалу

© Фото А. Бати, 2009 г.

511

Сегодня укоренился ряд этнографических фестивалей, которые приобрели большое значение в жизни местных сообществ, а также стали частью зрелищ для туристов. Привлекавшие ранее публику свадьбы, балы и религиозные праздники частично заменили дни деревень и этнофестивали. Если раньше обычаи касались только местного общества, то теперь фестивали адресовались гостям, приезжавшим из-за пределов местного сообщества. В связи с фестивалями, днями деревень и ярмарками, каждый поселок старался приготовить какие-то уникальные блюда, предположительно имеющие местные корни или ингредиенты, сделать их центральными или символом праздника. Вместе с тем, тыква, черешня, спаржа, холодец, штрудель, гуляш из бычьего мяса стали популярны везде. Фестивали способствовали тому, что некоторые местные обычаи превратились в своего рода аттракцион для туристов: например, за деньги они могут посмотреть процесс закалывания свиньи⁷. Таким образом, этнографические фестивали стали важным источником доходов для местных предпринимателей. Традиция закалывания свиней особенно была распространена в 1960-х годах и была связана с необходимостью самообеспечения мясом сельских жителей, когда во многих деревнях резко прекратилась традиция выпечки домашнего хлеба. Но сегодня закалывание свиньи уже не воспринимается как передача традиционных знаний внутри семьи,

а превратилось в простое зрелище.

Неотъемлемой принадлежностью фестивалей стали дровяные печи, которые считаются символом венгерской крестьянской кухни⁸. Переносные металлические печи являются постоянной при-

Праздничные блюда

Венгрия, Черепфалу

© Фото А. Бати, 2009 г.

512

надлежностью ярмарок, даже в городах. В них обычно готовят *штрудели*, из дрожжевого теста пекут плоские и толстые лепешки, а также готовят утиные и гусиные ножки. В 1960-х годах в большинстве сельских домов печи исчезли, и выпечка домашнего хлеба прекратилась⁹. В настоящее время общественное питание испытывает возрождение блюд, приготовленных из дрожжевого теста. *Лангош* – хорошо прожаренный плоский хлеб в виде толстой лепешки, сделанной из дрожжевого теста на основе традиционной рецептуры, стал популярной едой на ярмарках и в бассейнах на открытом воздухе, воссоздавая вкус и запах домашнего хлебопечения¹⁰. Печи также переживают свой “ренессанс”. Их можно встретить не только на разных общественных мероприятиях, но и у зажиточных венгров, у которых стало модным иметь печь под открытым небом рядом с домом. Таким образом, прежде символическая вещь крестьянского обихода стала престижной.

Приготовление пищи под открытым небом – одна из популярных форм времяпрепровождения и в городе, и в деревне, к тому же это дает возможность мужчинам продемонстрировать свои способности в приготовлении пищи. Венгерские традиционные блюда – суп *гуляш* и *гуляш* как второе блюдо, приготовленные в котле на открытом огне, вплоть до 1990-х годов тоже являлись частью меню семейного и дружеского застолья. В конце XX в. деревенские приусадебные огороды и сады изменились: молодые члены семьи засадили их травой и большую часть двора приспособили для отдыха и приготовления еды. Все большее распространение получил мангал, пропагандируемый в кулинарных книгах, магазинах и СМИ.

В сельском обществе мангал стал олицетворять состоятельность и современный образ жизни. За очень короткое время мангал стал доступен для всех и в го-

роде, и в деревне, поэтому он потерял свое значение статусного символа.

Сегодня ухоженный сад и окруженная садовой мебелью дровяная печь демонстрируют общественную позицию местной элиты для гостей и для улицы. Образцом для постройки печи могли послужить прежние общественные мероприятия, а

также еще сохранившиеся аутентичные печи и

“Штрудль фестиваль” или Фестиваль штрудля

Венгрия, 2013 г. Source: www.mixonline.hu/cikk.aspx?id=2635. accessed 10. 04. 2013. 513

использовавшиеся в течение XX в. в летних кухнях. Мотивацией для постройки печи может послужить воспоминание о своей бабушке, которая сама выпекала домашний хлеб.

За последние пятьдесят лет знание и навыки приготовления домашнего хлеба полностью иссякли, а новые владельцы печей могли научиться этому только при участии местных старожилов. В повседневном питании дрожжевое тесто потеряло бывшее значение. Традиция его приготовления уже не передается, как раньше, внутри семьи – от бабушек к молодым девушкам. Старая “новая” печь повлияла и на ассортимент блюд, поскольку были возрождены старые рецепты. В связи с использованием в печах огнеупорной глиняной посуды возрос спрос на изделия гончаров. Сложить печь и приготовить в ней еду – занятие дорогое и долгое, оно отличается от повседневной практики. Растопка печи и приготовление еды является мужской работой, в то время как подготовка ингредиентов отдельных блюд – это женское занятие.

Полевые материалы, собранные в Будапеште и на севере Венгрии, показывают, что в городских и сельских семьях пищу стали готовить дома не каждый день, а предпочитать питаться в общественных местах, только обычно ужинали вместе. По сравнению с буднями меню и порядок питания в выходные дни, в первую очередь воскресные обеды, сохраняются в двух-трех поколениях. Обычно в неолокальных семьях в приготовлении пищи отражаются традиции хозяйки, тогда как раньше в семьях, создаваемых в доме мужа, сохранялись традиции семьи. Процесс продолжения традиции через личную практику хорошо прослеживается в обычаях греко-католиков, проживающих в области Верхняя Тиса, у которых такое блюдо как *желтый творог* является частью пасхальной трапезы. Он все еще является частью праздничного меню в семье, происходящей из северо-восточной Венгрии, но живущей в третьем поколении в столице, где некоторые пасхальные обычаи уже не сохранились. Чтобы больше узнать об этом блюде, можно обратиться к Интернету, из которого можно позаимствовать рецепт его приготовления, фотографии и ознакомиться в блогах с комментариями, что является ценной информацией для исследователя.

Желтый творог
Венгрия, г. Дебрецен
© Фото А. Бати, 2013 г.
514

Из религиозных праздников самым важным остается Рождество Христово¹¹, которое за последние пятьдесят лет из церковного праздника стало все больше превращаться в семейный праздник¹². Это выражается в денежной сумме и в потраченном времени на приготовление к празднику. Рождество празднуют и верующие, и те, кто обычно в церковь не ходят. Теперь Рождество символизирует единство семьи и любовь, а основной акцент делается на одаривание детей подарками. Обычно его празднуют вместе даже два-три поколения. По сравнению с прошлым, большее значение приобрели индивидуальная личность, семья и дети. Молодежь, более открытая для перемен, стала формирующей силой общества.

В Рождественский сочельник (24 декабря) в каждой венгерской семье ставят елку и дарят подарки, а также устраивают совместный ужин. В прежние времена католическое население в этот вечер ело постную пищу, в то время как протестанты ели мясные блюда, например, *голубцы*. Традиционный ужин, соответственно народному обряду, состоял также из яблок, чеснока, орехов, семян мака и тыквы, несущих здоровье, изобилие и обещающих благополучие на следующий год. Современное рождественское меню очень разнообразно. С середины XX в. рыба в жареном виде или уха становятся главным блюдом на праздничном ужине. К ней предлагается много выпечки, под-

Лангош
Венгрия, г. Залакарос

Ветчина *мангалица* как национальный символ

Венгрия, г. Будапешт 2012 г. (Győri Enikő-Bakos Piroska-Gál Helga: Ezt főztük (ki) Európának. 126. p. Budapest, Heti Válasz Kiadó, 2012.)

515

черкивая этим изобилие и достаток в доме. Голубцы и блюда из свинины уже не так характерны, вместо них стала популярна запеченная индейка с различными салатами, которую переняли из англо-саксонской традиции.

В семьях среднего и хорошего достатка праздничный стол красиво сервируют соответственно празднику. Образцы украшения стола рекламируют декоративные журналы, рестораны и СМИ, среди них есть скатерти, салфетки, сервировочные приборы, которые используют только один раз в году.

25 декабря – на

Рождество и 26 декабря праздничный семейный обед является главным мероприятием. Он состоит из мясных блюд, в которые чаще всего входят

мясной бульон с овощами, запеченное мясо с гарниром, а в конце застолья подают десерт, оставшийся от вчерашнего ужина. Рождественские блюда во многом сходны со свадебным меню, что можно считать одним из элементов нововведения. Главным источником новшеств является сеть Интернет, через которую рецепты блюд, характерные для различных областей Венгрии и международной кухни (например, индейка) становятся доступными для всех и органично вписываются в семейные традиции двух-трех поколений. Из праздничной выпечки особенно выделяются медовые пряники. Эта прежде немного забытая, а теперь вновь возрожденная традиционная сладость в наши дни крепко переплелась с праздником Рождества, о чем свидетельствует использование пряничных пряностей – корицы и гвоздики для ароматизации праздничных свечей. Традиция печь пряники в Венгрии была воспринята в XVI в. от немцев¹³. Венгерские мастера продавали их по всей

Мангалица ветчина – национальный символ

Венгрия, г. Будапешт, 2012 г. (Győri Enikő-Bakos Piroska-Gál Helga: Ezt főztük (ki) Európának. 160. p. Budapest, Heti Válasz Kiadó, 2012.)

516

стране на ярмарках. Для их приготовления они замешивали крутое тесто, в которое добавляли мёд и сахарный сироп, потом раскладывали тесто по деревянным формам, чтобы узор отпечатался на пряниках. В XVIII в. стало популярным более мягкое тесто, пряники вырезали железными формами, но украшали белой или цветной сахарной помадкой только после выпечки. Эти пряники были съедобными и становились мягкими спустя пару дней, тогда как прежние пряники были больше простым украшением. Для выпечки пряников использовали разные формы в виде религиозных символов (библейские герои, крест, сердце), людей (гусар, девушка), зверей, бытовых предметов. Самые нарядные, или так называемые “зеркальные” пряники, были подарками для любимых. Сегодня приобретенные на ярмарках пряники уже не имеют такого предназначения. Зато у младшего поколения выпечка медовых пряников дома все чаще становится частью подготовки к Рождеству. В сети Интернет можно найти много разных рецептов, а через личные блоги поделиться своим опытом. Все это частично отличается от практики приготовления пищи в будни и в выходные дни: по рабочим дням члены семьи обычно питаются не дома, а в выходные едят дома, хотя обед состоит из трех блюд. В большой семье приготовлением пищи занимаются старшие женщины, но многие молодые не хотят тратить на это время. Приготовление медовых

Традиционные пряники

Венгрия, г. Дебрецен 2013 г. (Source:

https://www.debrecen.xutazas.hu/%252Ftourinfo_debrecen_tudastar.html%3B327%3B246 accessed 2013. 05. 30.)

Пряник как подарок для любимых

Венгрия, 2013 г. (Source: <http://www.mohakonyha.hu/2011/03/mezeskalacs-virag-es-szivek.html> accessed 2013. 05. 30.)

517

пряников, можно сказать, стало модным занятием, в котором даже дети готовы с радостью поучаствовать. Это является важным шагом в изучении кулинарии, поскольку в будние дни этим заниматься некогда. С середины XX в. с усовершенствованием печи ассортимент выпечки вырос и стал доступен. Вместо изделий из дрожжевого теста стали популярны многоэтажные кремовые торты, а престиж пряников упал. Сегодня произошла переоценка многих народных обычаев: среди некоторых из них появились новые. Например, красивые и легко приготавливаемые медовые пряники нашли свое место в праздновании Рождества. Они могут быть подарками и украшениями праздничного стола или елки.

В заключение можно сказать, что социальные перемены, произошедшие в Венгрии в конце XX в. после смены политического устройства, оказали влияние на значимость общественных и семейных праздников. Это прослеживается и в обычаях, связанных с праздничным питанием. Все большее значение приобрели гастрономические фестивали, возрождающие местные традиции и усиливающие идентичность местных малых общин. Отдельные блюда традиционной крестьянской кухни – важные элементы этих мероприятий. Рождество и Пасха утратили свое сакральное значение, основным мотивом их празднования стало одаривание детей. Праздничное меню тоже находится в процессе преобразования, оно пополняется новыми блюдами, информация о которых поступает из таких источников, как, например, сеть Интернет и СМИ. В первую очередь это относится к мясным блюдам и выпечке. Местные традиции прошлого переплетаются с традициями других регионов или международной кухни. В самоопределении малых общин и в формировании их идентичности питание играет

большую роль.

Пряничный дом

Венгрия, г. Будапешт
© Фото А. Бати, 2012 г.
518

- ¹ Статья написана при финансовой поддержке Венгерской академии наук (грант Яноша Больи).
- ² См. также: *Báti A.* Régi s új elemek a cserépfalui konyhán (Старые и новые элементы в кухне области Черепфалу) // Néprajzi Értekezések. Budapest, 2008. No. 1.
- ³ См.: *Kisbán E.* Táplálkozáskultúra (Культура питания) // Magyar Néprajz IV. Életmód / Balassa I. (ed.) (Compendium of Hungarian Ethnology. Vol. 4: Ways of Life). Budapest, 1997. P. 417-582.
- ⁴ *Kisbán E.* Menus for special occasions: the expected and the unexpected // Food and celebration: from fasting to feasting / Ed. by P. Lisaght. Ljubljana, 2002. P. 235-240.
- ⁵ Об инновациях в культуре питания венгров во второй половине XX в. см.: *Knézy J.* Innovations in food culture among the rural communities of Hungary, 1920-1970 // The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day / Ed. by D.J. Oddy, L. Petranova. Prague, 2005. P. 135-151; *Kisbán E.* Economics of shortage: conditions of the food “market” in the case of Hungary // Food technology, science and marketing: European diet in the twentieth century / Ed. by A.P. den Hartog. Edinburgh, 1995. P. 168-186.
- ⁶ *Győri Enikő-Bakos P., Gál H.* Ezt főztük (ki) Európának (Мы готовили для ЕС). Budapest, 2012.
- ⁷ *Köstlin K.* Tourism, ethnic food and symbolic values // Food and the traveler: migration, immigration, tourism and ethnic food / Ed. by P. Lysaght. Nicosia, 2000. P. 108-114.
- ⁸ *Báti A.* The return of wood-fired baking oven // The return of traditional food / Ed. by P. Lysaght. Lund, 2013.
- ⁹ О выпечке хлеба см.: *Kisbán E.* A kenyér a táplálkozási struktúrában (Хлеб в структуре питания) // Népi Kultúra - NépiTársadalom IV. Budapest, 1970. P. 97-125; *Báti A.* The role of bread in the Hungarian diet today // Acta Ethnographica Hungarica. 2012. Vol. 57, No. 2. P. 253-261.
- ¹⁰ *Schwartz B.* The lost art of baking with yeast // Delicious Hungarian cakes and pasteries. Melbourne, 2003; *Gergely A.* Culinaria Hungary. Budapest, 1999; http://easteuropeanfood.about.com/od/hungarianbreads/Hungarian_Bread_Recipes.htm (accessed 20.1.2012).
- ¹¹ *Barna G.* Culture of feasts today: Commemorial rites of national and calendar feasts // Acta Ethnographica Hungarica. 2011/1. Vol. 56. P. 23-33; <http://www.akademiai.com/content/3011rk4650845711/>

fulltext.pdf

¹²*Elblinger C., Bernáth L.* Celebrations and family identity // Pszichológia. 2013/1. Vol. 33. P. 61-79.

¹³*Rudnay J., Beleczy L.* A book of honey: its history and use. Budapest, 1987; *Szabadjalvi J.* A mézeskalácsosság Debrecenben

(Приготовленный в Дебрецене медовый торт). Debrecen, 1986.

—